

JOSEINE BERNARDES INACIO DA SILVA

**A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM COLÉGIO ESTADUAL DE ENSINO
FUNDAMENTAL E MÉDIO EM COLOMBO/PR: POSSIBILIDADES DA
INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS**

CURITIBA
2011

JOSEINE BERNARDES INÁCIO DA SILVA

**A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UM COLÉGIO ESTADUAL DE ENSINO
FUNDAMENTAL E MÉDIO EM COLOMBO/PR: POSSIBILIDADES DA
INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS**

Monografia apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de especialista do Curso de Especialização em Educação, Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal do Paraná.

Orientadora: Prof. Dra. Eleusis Ronconi
Co – Orientadora: Prof. Dra. Maria do Rosário Knechtel

CURITIBA
2011

*À minha família que sempre
me apoiou, sem deixar em nenhum
momento de acreditar em meu
potencial.*

AGRADECIMENTOS

À Professora Eleusis Ronconi, pelas tardes e manhãs frias e chuvosas, onde não deixou de me orientar em todos os aspectos para a realização deste trabalho.

À Professora Maria do Rosário Knechtel, pelas palavras nas aulas incansáveis que me trouxeram a esperança de estudar e trabalhar com amor e sensibilidade e pela oportunidade dada.

Aos Colegas que me acompanharam na dura jornada e participaram das discussões com ética e transparência.

À Diretora Débora Kátia Nogueira Cavalli que me oportunizou a entrada na Escola Estadual Alfredo Chaves, na qual trabalhei como docente e pesquisadora.

À minha mãe Maria Rosa (in memorian) que esteve ao meu lado por trinta e um anos e foi minha inspiradora e será eternamente um exemplo que seguirei em todos os dias de minha vida.

Sumário

RESUMO	6
1. INTRODUÇÃO	7
1.1 QUESTÕES NORTEADORAS	10
1.2 OBJETIVOS	10
1.2.1 OBJETO GERAL	10
1.2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO	11
2. REVISÃO DE LITERATURA	11
2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar, o que é?	11
1.2.1 O Programa Estadual de Alimentação Escolar, o que é?	12
2.1.3 Programação de Gêneros (Pauta Alimentar)	13
2.2 As merendeiras, quem são	15
2.3 A alimentação dos escolares dentro e fora da escola	17
2.4 O papel dos Atores sociais no ambiente escolar	19
2.5 Histórico da Agricultura orgânica no Brasil e no Estado do Paraná	19
2.6 Hortas nas Escolas	20
2.8 EDUCAÇÃO AMBIENTAL	22
3. METODOLOGIA	26
4. RESULTADOS	28
4. 1 CARACTERÍSTICAS DOS ENTREVISTADOS	28
4.2. QUESTÕES SOBRE A MERENDA ESCOLAR	30
4.3. OUTROS	35
4.4. QUESTÕES FEITAS ÀS OUTRAS CATEGORIAS (PROFESSORES, ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS)	38
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
6. REFERÊNCIAS	54
7. APÊNDICES	57
Apêndice 1 – Questionário referente às categorias (Professores, Administrativos e Operacionais)	57
Apêndice 2 - Questionário referente a categoria Estudantes	58

RESUMO

O estudo em pauta constitui-se em analisar a alimentação escolar no Colégio Estadual Alfredo Chaves - Ensino Fundamental e Médio/Colombo-PR e verificar também a percepção dos atores envolvidos no processo de elaboração (administrativos e operacionais) e de consumo (educandos e educadores) da merenda. A análise das informações obtidas nas entrevistas foi feita com a divisão dos entrevistados em quatro categorias (Estudantes, Professores, Administradores e Operacionais), utilizando entrevistas semi-estruturadas com um roteiro aplicado pela pesquisadora para entender o papel de cada pessoa e o significado da alimentação escolar na rotina da escola. Os resultados mostraram que: os alimentos mais saudáveis estão entre os que os alunos rejeitam, como sopa, mingau, risoto e polenta com carne. Os professores, administradores e operacionais, disseram que a rejeição dos alunos pela merenda escolar se dá pelo fato dos alimentos apesar de terem nutrientes são mal preparados. As merendeiras disseram que os alunos gostam sim da merenda, mas muitos ainda preferem comprar na cantina algo diferente. A introdução de alimentos orgânicos no cardápio ainda é uma utopia do ponto de vista tanto dos estudantes como dos professores e demais categorias. Por ser um alimento de alto custo seria inviável sua introdução, mas não foi descartada a possibilidade de colocar em prática um projeto de implantação da horta orgânica. Portanto, é importante manter as discussões na escola e em casa sobre o que se deve comer. As escolas podem lidar melhor com alimentos poucos saudáveis incentivando seus alunos a lerem os rótulos dos alimentos industrializados para verificar a quantidade de minerais, proteínas, açúcares, entre outros, que estão presentes nesses alimentos, podem premiar os alunos que estão com o peso em dia, dando-lhes um passeio, além de colocar em prática atividades lúdicas e dinâmicas como o incentivo de alimentar-se com alimentos sem agrotóxicos, produzidos na horta da própria escola.

Palavras-chave Alimentação escolar, Escolares, Alimentos orgânicos, Pesquisa quantitativa.

1 INTRODUÇÃO

Conforme o documento BRASIL (2004) o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), criado em 1954 que tem como objetivos melhorar as condições nutricionais, contribuir no aprendizado e no rendimento escolar dos estudantes, bem como formar hábitos alimentares saudáveis, isto é, o PNAE surge como possibilidade para o redimensionamento das ações desenvolvidas na escola, podendo ter um papel estratégico para mudanças das práticas alimentares dos escolares, podendo ainda contribuir com a promoção da educação em saúde e nutrição (ZITKIOSKI,2000). Devido a essa proposição é que diferentes experiências brasileiras no âmbito da escola vêm se solidificando com base na proposta de iniciativa das Escolas Promotoras de Saúde. Esta proposta, com o aval da Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS), busca pautar práticas, fomentando o desenvolvimento humano saudável com relações humanas construtivas e harmônicas, promovendo aptidões e atitudes positivas para a saúde. É também reconhecida pelo desenvolvimento de ações que possibilitam ampliar, de forma significativa, os papéis da alimentação escolar para a promoção da educação em saúde e nutrição (BRASIL, 2006).

Em 16 de julho de 2009 foi lançada a resolução nº 38 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos de educação básica. Entre outras mudanças, essa resolução estende o atendimento da alimentação escolar a todos os alunos do ensino médio da rede pública de ensino a partir de 2009.

GABRIEL **et al.** (2010), informa que no Brasil, sabe-se que o acesso aos alimentos no espaço escolar vem ocorrendo através de inúmeras opções, sendo uma delas as cantinas escolares. Portaria da Região Metropolitana da Grande São Paulo

caracteriza cantina escolar como uma dependência dentro do estabelecimento de ensino, por fornecer alimentos a alunos, professores e demais funcionários, após pagamento (SÃO PAULO, 2005).

O ambiente escolar vem assumindo dimensão internacional (BRASIL, 2007) quando se debate a questão da regulamentação de medidas que queiram transformar as cantinas escolares e os serviços de alimentação escolar em lugares que se comprometam a fornecer alimentos saudáveis. Segundo PASSOS **et al.** (2006), alguns países já constroem alternativas para diminuir os elevados números de casos de sobrepeso e obesidade infantil.

Devido à criação da Lei de Regulamentação das Cantinas de Santa Catarina, o Estado do Paraná também vem tomando medidas legislativas em relação ao tipo de alimentos que podem ser comercializados nas cantinas escolares. Três leis referem-se à obrigatoriedade da presença de frutas na cantina escolar (PARANÁ, 2005).

Para Bezerra (2009, p. 104), discutir comida/alimentação implica considerar outra categoria inseparável do ato de comer, notadamente quando se trata da população mais pobre: a fome (...), pode compreender que a aproximação dos significados da merenda não poderia acontecer sem referência à problemática da fome. Parti do pressuposto de que não somente as representações sociais como as disposições práticas relacionadas à merenda escolar seriam geradas pelas predisposições duráveis (*habitus*) que os sujeitos da escola têm sobre essa atividade e sobre os alunos. Assim, são essas predisposições que orientam as formas de percepções desses sujeitos sobre a merenda escolar.

Atualmente o município de Colombo possui 73 estabelecimentos de Ensino Fundamental e Médio, sendo que, 40 são Escolas Municipais Urbanas, 11 Escolas Municipais Rurais e 23 são Escolas Estaduais.

Diante dos fatos citados que se refletem na sociedade educacional, ultimamente, se fez necessário a realização dessa pesquisa tanto para o conhecimento sobre os direitos que os escolares têm em poder se alimentar

adequadamente como pela força de vontade de melhoria que todos temos que ter em relação a nossas escolhas. Nesse sentido nos colocamos numa situação em que nos perguntamos o que é mais precioso: a saúde prolongada ou simplesmente o fato de satisfazer o “status” na busca de alimentos industrializados em embalagens coloridas/ chamativas, isto é, a sua valorização perante o grupo do seu poder econômico?

Quando abordamos questões sobre saúde, ficamos em alerta e interessados em nos questionar se estamos cuidando bem de nossa saúde ou não.

A pesquisa serve justamente para refletirmos sobre os cuidados que devemos tomar dentro e fora de casa a respeito dos alimentos que ingerimos todos os dias. Devido ao fato de trabalhar como docente no Colégio Estadual Alfredo Chaves tomamos como objetivo do estudo pesquisar sobre a importância da merenda escolar e da introdução de uma horta orgânica dentro do espaço físico da escola para sensibilizar e trazer enriquecimento alimentar na vida tanto dos escolares e quiçá em toda a sociedade que vive em torno da escola.

Pelo fato de saber-se que o ensino público carece de merenda escolar atrativa, o presente estudo teve como objetivo analisar a alimentação escolar no Colégio Estadual Alfredo Chaves - Ensino Fundamental e Médio/Colombo-PR segundo a visão da direção da escola e das pessoas envolvidas na elaboração da merenda escolar; outrossim, estudamos a importância da alimentação orgânica, visando verificar também a percepção dos atores envolvidos no processo de elaboração e de consumo da merenda.

1.1 QUESTÕES NORTEADORAS

Os estudantes, que deixarem de receber uma alimentação saudável baseada em alimentos básicos, variados e frescos, como frutas, legumes e verduras poderão comprometer sua qualidade de vida?

É possível que escolares não notem o sabor pelos alimentos nutritivos e devido a isso buscam satisfação rápida da fome, adquirindo alimentos industrializados em embalagens coloridas e chamativas na busca de um “status”, isto é, a sua valorização perante o grupo? A aquisição dos alimentos atrativos e pouco saudáveis compete com a merenda e a desmerece perante o grupo dos alunos? Como então redirecionar a merenda escolar de modo a revalorizá-la?

Que práticas educativas socioambientais podem ser desenvolvidas por meio da horta orgânica?

O que a educação alimentar trouxe de valioso para os estudantes desde a lei sancionada acerca da proibição de venda de alimentos calóricos e de baixo teor nutritivo como refrigerantes e salgadinhos?

Como a comunidade escolar pode ajudar a fortalecer as relações da escola, constituindo-se, também, em um componente de uma ação pedagógica voltada à educação alimentar e ambiental?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 OBJETO GERAL

Analisar a alimentação escolar no Colégio Estadual Alfredo Chaves - Ensino Fundamental e Médio/Colombo-PR segundo a visão da direção da escola e das

peessoas envolvidas na elaboração da merenda escolar e da importância da alimentação orgânica.

1.2.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Identificar a visão que os atores envolvidos na elaboração da merenda escolar tem desta, o papel que desempenham no processo e o significado que conferem a esta na vida dos escolares.

2. REVISÃO DE LITERATURA

Para a compreensão e explicação do objeto deste estudo, buscou-se construir um referencial teórico que parte de fundamentos básicos entre eles o Programa Nacional da Alimentação Escolar.

2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar, o que é?

A Política de Alimentação e Nutrição do Brasil tem uma história que soma mais de cinco décadas, ao longo dos quais vários programas foram criados e extintos. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) se constitui no maior e mais antigo deles, tendo como propósito suplementar 15% das necessidades nutricionais de pré-escolares e escolares de escolas públicas e instituições filantrópicas (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, 2007).

Iniciado em 1954, o PNAE funcionou, até fins da década de 80, de forma centralizada no Governo Federal, fornecendo alimentos liofilizados e desidratados, que contrariavam os hábitos alimentares do público – alvo. Com a descentralização,

em 1994, foram transferidas para as administrações locais as decisões sobre os alimentos a serem fornecidos aos alunos. (MARTINS, **et al.** 2004)

A descentralização do PNAE tende a melhorar a aceitação das refeições, ao incorporar alimentos in natura, respeitando os hábitos dos escolares e permitindo a diversificação dos cardápios e o maior acompanhamento das escolas (MARTINS, **et al.** 2004).

O orçamento do PNAE para 2008 foi de 1,6 bilhões para atender mais de 36 milhões de alunos. Esta quantidade de recursos, porém, não significa que os alunos das redes públicas de ensino tenham garantido o direito de uma alimentação escolar de qualidade. Pelo contrário. Nos últimos anos não faltam casos que comprovam a existência de uma situação frágil do programa da merenda, seja por meio das recorrentes denúncias de desvio de dinheiro destinado à compra de alimentos, ou seja, pela simples constatação da falta de comida nas escolas ao longo de meses ou, ainda, pelo fornecimento de uma merenda escassa e pobre em nutrientes (Programa Nacional de Alimentação Alimentar, PNAE, 2010).

Entre as pesquisas nacionais sobre a aceitabilidade de alunos a alimentação escolar, merece destaque a conduzida pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional (FNDE), em 2001, avaliando o impacto do PNAE. Foi identificada uma maior adesão nas Regiões Norte e Nordeste, especialmente nas cidades de pequeno porte da zona rural (83,9% contra 62,4% dos escolares da zona urbana). Já a aceitação foi maior nas regiões Sul e Sudeste, em torno de 75% (MARTINS, **et al.** 2004)

1.2.1 O Programa Estadual de Alimentação Escolar, o que é?

O Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) foi instituído pelo Decreto nº 6.037 de 19 de Janeiro de 1983. No Estado do Paraná, o Instituto de Desenvolvimento Educacional do Paraná – FUNDEPAR é o órgão responsável pela operacionalização do PEAE.

Este Programa segue dois tipos de atendimento que são:

- Municipalização parcial;
- Municipalização total.

Na municipalização parcial a coordenação municipal recebe os gêneros alimentícios, armazena, efetua a distribuição dos mesmos às escolas estaduais, conforme guia emitido pela Fundepar - Fundação Educacional do Paraná. Também realiza o acompanhamento do Programa mediante análise de relatórios e supervisões periódica às Escolas Estaduais, Municipais e Filantrópicas, promovendo ações complementar ao Programa Merenda Escolar.

Na municipalização total o município recebe o recurso, planeja, executa a aquisição e a distribuição dos gêneros alimentícios, acompanha o recebimento, a distribuição às escolas Municipais, Estaduais e Filantrópicas (quando for o caso), conforme guia emitido pela Prefeitura. Também realiza o acompanhamento mediante análise de relatórios e supervisões às escolas, promovendo ações complementar ao Programa Merenda Escolar.

2.1.3 Programação de Gêneros (Pauta Alimentar)

Pauta é a denominação que se dá à relação de gêneros alimentícios e quantitativos necessários para proporcionar atendimento da merenda escolar por um determinado período letivo. A pauta é, portanto, a consolidação dos seguintes componentes: cardápios escolhidos, frequência com o que os mesmos serão

servidos e per capita de cada alimento. Com o intuito de adequar os gêneros alimentícios encaminhados pela Fundepar aos hábitos regionais, a Fundepar desde 1997 atende os municípios – estabelecimentos com programações diferenciadas.

Nas ultimas pesquisas foram constatadas diferenças significativas quanto à preferência por cardápios salgados e doces. Assim sendo, as pautas atuais são divididas da seguinte forma:

- 80% de cardápio salgados e 20% de cardápio doce
- 60% de cardápio salgados e 40% de cardápio doce
- 40% de cardápio salgados e 60% de cardápio doce
- 20% de cardápio salgados e 80% de cardápio doce

Com base nos resultados de pesquisa, o Fundepar tem incluído novos alimentos, melhorando a tipificação e especificação dos produtos e solicitado o seu enriquecimento com ferro (para alguns itens), com vistas a reduzir os altos índices de anemia entre os escolares.

Atualmente os gêneros que fazem parte da pauta alimentar são os seguintes: achocolatado em pó, açúcar cristal, almôndega bovina, amido de milho, arroz, bebidas lácteas, biscoito de coco ou leite, biscoito cream craker (água e sal), biscoito tipo “It Sal”, biscoito maisena, biscoito rosquinha, biscoito recheado, biscoito sortido, biscoito wafer, carne bovina em cubos, carne de frango ao molho, carne moída, carne moída, carne suína, cereais de milho enriquecido com ferro, chá mate, charque bovino, ervilha em conserva, extrato de tomate, farinha de milho, feijão carioca e preto, fubá de milho comum, leite em pó integral, macarrão espaguete, conchinha ou letrinha, macarrão parafuso, milho para canjica, milho verde em conserva, mistura para preparo de molho à bolonhesa, mistura para preparo de picadinho, mistura para preparo de sopas (diversos sabores), óleo de soja, pão de

mel, pescado em conserva, preparado para refresco, sagu, sal refinado iodado, salsicha Viena e tempero em pó.

Os gêneros alimentícios adquiridos pela Fundepar, antes de serem distribuídos aos municípios, são submetidos ao Controle de Qualidade que é viabilizado pelo CEPPA – Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos – da Universidade Federal do Paraná – UFPR. No Controle de Qualidade são verificados alguns aspectos como: composição química dos alimentos, presença de nutrientes nas quantidades solicitadas (ex. ferro nos cereais de milho), características sensoriais (sabor, cor, odor, aparência e textura), contaminação por microorganismos, toxinas ou agentes estranhos (ácaros, insetos, pelos de roedores, presença de metais), umidade, etc. Se a amostra for aprovada, o lote é liberado para a distribuição. Em caso negativo, o fornecedor tem direito à reanálise. Se o defeito persistir, o produto deve ser substituído e passa por nova análise.

Com estes cuidados, a Fundepar visa garantir a sanidade e a qualidade dos gêneros por ela distribuídos, atendendo aos requisitos básicos para uma alimentação saudável.

2.2 As merendeiras, quem são.

Segundo Chaves (1998), Brito (1998) e Monlevade (1995) caracterizam o grupo de merendeiras como formado basicamente por mulheres, mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família. No que se refere a sua condição de trabalho, a remuneração recebida pela função é baixa, o que determina uma qualidade de vida inferior e com baixas expectativas de melhoria; o número de funcionários para realizar as tarefas determinadas é insuficiente, o que causa um

desgaste físico muitas vezes superior ao suportável, atingindo a saúde dessas mulheres. Por outro lado, o trabalho é socialmente desvalorizado, por não exigir alto nível de escolaridade e qualificação (Brito, 1998). Segundo o boletim de 1967 (COSTA **et al.** 2002), o curso para merendeiras visava à elevação dos padrões profissionais e higiênicos do pessoal encarregado da preparação das refeições distribuídas aos escolares do Estado”. Por meio das atribuições que competiam à merendeira, enumeradas a seguir, percebe-se o rigor atribuído aos cuidados com a higiene e à operacionalização do Serviço de Nutrição na escola.

Atribuições da merendeira

- 1) Ter honestidade profissional.
- 2) Acatar, respeitosamente, seus superiores.
- 3) Tratar com carinho as crianças.
- 4) Submeter-se a exame médico, anualmente. Exigência da caderneta de saúde.
- 5) Manter sua higiene pessoal.
- 6) Manter-se rigorosamente uniformizada enquanto estiver na escola.
- 7) Saber confeccionar com perfeição as merendas e refeições complementares.
- 8) Receber da professora comissionada os gêneros destinados às merendas e refeições complementares.
- 9) Servir os cardápios estipulados.
- 10) Seguir, dentro do possível, as quantidades sugeridas pelo Instituto de Nutrição.
- 11) Distribuir as merendas e desjejuns nos horários estipulados.

- 12) Manter em rigorosa higiene todo o material utilizado na confecção das preparações.
- 13) Manter limpos locais de despensa, cozinha e refeitório.
- 14) Auxiliar a estocagem e etiquetagem dos gêneros.
- 15) Ao receber a remessa, só assinar a papeleta depois de rigorosa conferência (quanto ao peso, qualidade e quantidade dos gêneros).
- 16) Comparecer a todas as reuniões e aulas de cursos, quando convocadas.

Observações: Às auxiliares de merendeira cabe a limpeza da cozinha utensílios e refeitório, auxiliando, sempre que solicitadas, à merendeira, visando, assim, o bom atendimento às crianças de nossas escolas.

2.3 A alimentação dos escolares dentro e fora da escola.

A escola tem um espaço privilegiado para se fazer à construção e a consolidação de práticas alimentares saudáveis em crianças, pois é um ambiente nas quais atividades voltadas à educação em saúde podem apresentar grande repercussão. Assim através de dimensões do aprendizado, tais como: Ensino, relações lar-escola – comunidades e ambientes físicos e emocionais podem beneficiar os estudantes nos principais estágios de crescimento: infância e adolescência.

Partindo de uma visão integral e multidisciplinar do ser humano é possível chegar a uma alimentação saudável no ambiente escolar. Visto que é na fase da infância que são internalizados comportamentos alimentares inadequados em termos de escolha e quantidade de alimentos, horário e ambiente das refeições. 6. Esse processo se inicia na infância e se estende por todas as demais fases do ciclo de vida. A população infantil e juvenil esta sendo caracterizada atualmente pelo

aumento do consumo de alimentos ricos em gorduras, sal e açúcares refinados e pobres em micronutrientes e fibras, como os refrigerantes, lanches tipo fast-food, balas, chocolates, frituras, sorvetes, entre outros.

Durante a adolescência, são incorporados muitos dos hábitos relacionados à alimentação, prática de atividade física, consumo de cigarros e bebidas alcoólicas, que propiciam o aparecimento ou agravam fatores biológicos de risco cardiovascular passíveis de reversão, como hipertensão arterial e a obesidade. Daí a importância do primeiro passo, que é a identificação precoce dos comportamentos determinantes de risco, para posterior intervenção educativa com a finalidade de prevenção primordial e primária.

Pesquisas nacionais realizadas nas últimas três décadas, no Brasil, vêm demonstrando um decréscimo na prevalência da desnutrição infantil e aumento da obesidade em adultos, principalmente em mulheres, caracterizando um período de transição nutricional^{1,2}. Monteiro et al.³ comentam que em cada país e região do mundo a transição nutricional ocorrida no século XX apresentou-se de modo singular, mas elementos comuns convergem para uma dieta rica em gorduras (principalmente de origem animal), açúcares e outros alimentos refinados, e reduzida em carboidratos complexos e fibras.

Estudo realizado por Ronque et al., alerta que a obesidade está associada ao sedentarismo e à inadequação alimentar e é considerado um dos principais determinantes da alta prevalência de doenças crônicas como as cardiovasculares, a hipertensão e o *diabetes mellitus* tipo 2.

2.4 O papel dos Atores sociais no ambiente escolar

Na escola estão envolvidos vários atores sociais, como alunos, professores, coordenadores, donos de cantina e pais ou responsáveis que permitem uma abordagem dialógica da produção do conhecimento no ambiente escolar. Um dos fatores que desencadeiam esta abordagem são as capacitações dos professores e de todos os outros atores sociais que estão inseridos na comunidade escolar e que potencializam transformações no ambiente escolar, as quais dão suporte para adoção de hábitos alimentares saudáveis ao longo da vida.

Para que os protagonistas (escolares) possam adquirir hábitos alimentares saudáveis é necessário que sejam desenvolvidas na escola, práticas educativas que atuem como processo facilitador entre a teoria e a prática, com o intuito de treinar, sensibilizar e motivar todos os atores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem. Segundo Sichieri 4., os hábitos alimentares se modificam e muito rapidamente. A propaganda intensifica o poder de controlar a mente dos adolescentes. Este poder pode ser observado num estudo desenvolvido no Brasil com adolescentes de classe econômica baixa, o qual mostrou que a mídia recebe lugar de destaque como fonte de informação sobre questões nutricionais, entre os adolescentes.

2.5 Histórico da Agricultura orgânica no Brasil e no Estado do Paraná

No que diz respeito à agricultura orgânica, esta surgiu no Brasil na década de setenta; porém, a partir dos anos oitenta, com o crescimento da conscientização da

necessidade de preservação ecológica, ocorreu a expansão da clientela dos alimentos oriundos do sistema de produção orgânica. Nesta fase, organizaram-se muitas das cooperativas deste tipo de produção hoje em atividade, a exemplo da AGRECO.

Salienta-se que a utilização do alimento orgânico como um dos elementos do projeto pedagógico pode abrir possibilidades de novas abordagens educativas para estudantes, professores e diretores. Ações desta natureza têm sustentação nas Diretrizes dos Parâmetros Curriculares Nacionais (PCN) do Ministério da Educação, na Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde, nas recomendações da Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006, que instituem diretrizes para Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas.

A história da agricultura orgânica no Estado do Paraná é relativamente recente (Darolt.,2002). No início da década de 1980, foram realizados os primeiros trabalhos de organização de produtores orgânicos no município de Agudos do Sul, região Sul do Estado.

No ano de 1986, a cooperativa agrícola de Agudos do Sul (HORTISUL), que aglutinava basicamente pequenos agricultores, era responsável por receber e comercializar a produção no mercado de Curitiba, sobre tudo por meio de sacolas em órgãos públicos, hospitais, asilos, creches, restaurantes e algumas feiras.

2.6 Hortas nas Escolas

A prática pedagógica da organização para a produção de alimentos hortigranjeiros em hortas orgânicas nas escolas tem potencial de possibilitar a

incorporação de práticas que fossem levadas para as casas dos alunos como estímulo a uma alternativa alimentar e desta forma auxiliar na aquisição do hábito de consumo de alimentos saudáveis (frescos e sem a utilização de produtos químicos).

Muitos desses alunos são filhos de agricultores que produzem alimentos livres de agrotóxicos e que alimentam toda a família tornando-se um hábito, porém quando esses alunos começam a vir para a escola acabam perdendo sua raiz e se alimentam de forma inadequada, com alimentos da cantina ou até mesmo de alimentos vindos da merenda.

É preciso definir o espaço da agricultura familiar na produção dos orgânicos, pois apesar dos agricultores familiares serem pioneiros na produção orgânica, este quadro vem sendo rapidamente alterado. Os produtos orgânicos têm preços superiores aos dos produtos convencionais e o aumento da demanda desperta o interesse dos grandes produtores, que enxergam a produção orgânica como ótima alternativa para ampliação da renda. Em São Paulo, por exemplo, já existe uma grande usina produzindo açúcar orgânico. Esta experiência contrapõe-se à ação de diversas organizações de agricultores familiares na Região Sul do Brasil, que desenvolveram um conjunto de sistemas de produção, utilizando novas tecnologias de beneficiamento, para incrementar a produção e a qualidade do açúcar orgânico, e subitamente encontram um grande competidor, com espaço privilegiado nos grandes supermercados brasileiros e entre grande grupos importadores do produto. O mesmo tem acontecido com a produção de soja e de frutas destinadas à exportação.

É fundamental que os pesquisadores e formuladores de políticas públicas saibam que o mercado de produtos orgânicos não é exclusivamente da agricultura familiar. As políticas destinadas ao incentivo a produção orgânica devem ser bem direcionadas, se o objetivo é fortalecer a agricultura familiar.

Apesar do grande potencial de expansão, a comercialização dos produtos da agricultura familiar para as instituições públicas no abastecimento da merenda escolar não se faz presente, portanto, é fundamental exigir o compromisso do Governo Estadual em transformar a agricultura familiar em seu grande fornecedor de alimentos. Considerando as dificuldades de emissão de nota fiscal pelo produtor, a demora nos pagamentos, a pequena escala de produção, e até mesmo a inadimplência por parte de muitos compradores, pergunta-se: o que fazer para ampliar a presença da agricultura familiar nas compras institucionais? Uma maneira ágil para ampliar a relação entre agricultores familiares e o poder público pode estar no estabelecimento de centrais municipais de compras. Entretanto, o que existe de concreto em relação a este tipo de organização? Estão bem amparadas na legislação? Será preciso modificar a legislação tributária e de licitações para facilitar o acesso dos agricultores familiares a este tipo de mercado?

2.8 EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Em artigo recente do Prof. Prakki Satyamurty – Presidente da Sociedade Brasileira de Meteorologia – o autor enfatiza a necessidade de mudanças profundas no processo de definição das alternativas propostas para a reversão dos efeitos das mudanças climáticas. Segundo tese defendida pelo autor do artigo, o princípio do desenvolvimento sustentável não é mais o caminho único para enfrentar as mudanças climáticas, tornando-se inevitável a redução drástica do consumo de recursos naturais e um eficaz programa de controle da natalidade. Ou seja, segundo o pesquisador, já passamos da fase do “desenvolvimento” sustentável; a hora agora é do “consumo” sustentável. Por outro lado, neste caso analisando a posição do G20 (maiores economias mundiais), recentemente reunido em Londres, observa-se uma nítida preocupação com a crise financeira (através da definição de propostas

inovadoras e ambiciosas), porém com um discurso vago e breve em relação à problemática ambiental. Porém, entre o contexto limite das visões dos pesquisadores e dos políticos, persiste uma análise de idêntica importância, ainda não suficientemente abordada, voltada a saber como a sociedade está preparada para pressionar por soluções proteladas, aceitar as conseqüências da adoção das mesmas e, sobretudo, como nossos futuros gestores (no horizonte do curto e médio prazo) estão preparados não apenas para implementar as propostas conhecidas, mas para gerar novas e efetivas respostas para o cenário que a sociedade deverá enfrentar, já que o tempo, neste novo contexto, é uma variável crítica ao processo. Se agregarmos a este cenário os resultados do estudo desenvolvido pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (2006), que mostra que 37% dos alunos brasileiros com 15 anos de idade - a pesquisa foi realizada em 57 países em diferentes regiões do mundo - apresentam um nível mínimo de conhecimento ambiental, ficando abaixo do Brasil apenas países como Catar, Quirquistão e Azerbaijão, fato que coloca os jovens do Brasil sem o conhecimento mínimo necessário para lidar com os desafios ambientais. Ou seja, a pesquisa deixa claro (inclusive no Brasil) que os estudantes estão preocupados e conscientizados de que é preciso agir (ponto positivo), entretanto não evidenciam condições plenas de assumir seu papel no processo da ação desejada. O estudo infere, entre outros pontos, que os estudantes falam muito sobre temas ligados à área ambiental, mas parece saber pouco a respeito do assunto. Tendo estes aspectos, em 2003 foi criado o Núcleo de Estudos em Percepção Ambiental / NEPA – UNIVIX, voltado especificamente a estudar o nível de percepção ambiental e social de segmentos formadores de opinião, priorizando as áreas educacional e ambiental. Desde então o NEPA vem consolidando um significativo banco de dados gerado a partir de

pesquisas desenvolvidas com estudantes e professores dos ensinos fundamental, médio, médio-técnico e superior, assegurando o conhecimento efetivo do perfil de cidadania ambiental de tais segmentos. Como decorrência da análise deste banco de dados, em 2006, o NEPA fez a proposição da criação do ENADE AMBIENTAL (não compulsório, de iniciativa das próprias instituições de ensino superior), voltado a identificar e quantificar as lacunas do conhecimento ambiental de estudantes ingressantes e concluintes, propiciando aos gestores educacionais e aos gestores públicos informações que propiciem a definição de ações preventivas e corretivas que assegurem um mínimo nível de conhecimento ambiental com que tais futuros gestores cheguem ao mercado de trabalho. Neste momento o NEPA já conta com pesquisas específicas de aplicação do instrumento a estudantes dos cursos de Administração e Engenharias, e, em andamento, com estudantes de Direito e Arquitetura e Urbanismo. Isso leva a caracterizar a necessidade de uma reavaliação profunda – retrospectiva – da Educação Ambiental no Século XX, tendo em conta – perspectiva – daquilo que deverá ser definido para a Educação Ambiental do Século XXI. Não que isso seja entendido como uma identificação de erros – dado que na realidade não erramos na forma como até então vínhamos encaminhando o processo de Educação Ambiental - mas sim de reconhecer e assumir que posturas que até então vinham sendo aceitas como válidas, precisam passar por uma profunda reflexão, projetando o que deverá ser a Educação Ambiental no Século XXI. Pensar, por exemplo, em estruturar programas de Educação Ambiental sem um diagnóstico prévio da percepção ambiental e social do segmento a ser atendido, bem como não dispor de formas de pós avaliar a eficácia dos resultados de tais programas, não poderão mais constar das premissas para as novas intervenções. Ou seja, não basta “oferecer Educação Ambiental”; há que se ter certeza que

estamos realmente “mudando a percepção ambiental da sociedade” (conscientização, exame crítico da realidade e desenvolvimento da cidadania). Não há como protelar esta reflexão; se não a iniciarmos de imediato, com muita certeza não teremos tempo hábil para evitar o que parece ser inevitável à luz da atual conjuntura. É procedente, contudo, a frase de Lovelock (2009):

“Apesar de o homem ser apenas mais um agente geológico dentre muitos outros, somos a espécie, que pela primeira vez na história da Terra, pode ter o poder de contribuir à uma mudança global”.

Anthony Giddens (1991) e Ulrich Beck (1992) escrevendo sobre o conceito de sociedade de risco afirmam: “... estamos à mercê de peritos e do imprevisível. Não sabemos ao certo o que vai acontecer...”.

Na ocasião escreviam sobre o problema do aquecimento global de das possibilidades da Teoria do Caos ser uma saída para desenvolvimento de estudos globais, entretanto, ‘encaixam’ hoje, nas situações de premência e emergência dos problemas da natureza e da humanidade como um todo.

Talvez fosse ocasião propícia de se aplicar com mais veemência e eficácia as proposições da *Carta de Belgrado*. Ainda não é tarde demais.

Praticamente todas as vertentes que tem o meio-ambiente e a ecologia como foco de análise e estudos perpassam pelo *Paradigma da Complexidade*, no momento que entendem a necessidade de atitudes isoladas em vários níveis para que se possa construir um resultado global.

A educação ambiental é vista como de capital importância para a conscientização mundial sobre os problemas do planeta.

Todavia, empresta da *Teoria Geral dos Sistemas* alguns conceitos tais como:

- a) elementos
- b) relações entre elementos

- c) objetivo comum
- d) meio-ambiente

para que tenha facilidade na construção de um necessário novo comportamento em relação às causas ambientais. É fácil notar que, no caso da Carta de Belgrado a proposição metodológica perpassa pelo *Funcionalismo* e pelo *Positivismo*, no momento em que propõe ações de conscientização individual.

3. METODOLOGIA

Neste trabalho optou-se por analisar a merenda escolar do Colégio Estadual Alfredo Chaves – EFM, localizado no município de Colombo, utilizando entrevistas semi-estruturadas com um roteiro aplicado pela pesquisadora com questões chave que foram respondidas por funcionários, professores e alunos do colégio, para entender o papel de cada pessoa e o significado da alimentação escolar na rotina da escola.

As entrevistas seguiram o método qualitativo com questionários diferentes, ou seja, a categoria estudante aplicou - se um tipo de questionário e para as categorias docente, administrativa e operacional aplicou-se outro tipo de questionário

Também se analisou o Programa Estadual de Alimentação Escolar da Secretária Estadual de Educação do Paraná e o planejamento feito por esses órgãos que são os responsáveis pela alimentação escolar, para conhecer o cardápio proposto e que as escolas submetem-se a seguir.

O instrumento de coleta de dados seguiu um roteiro com perguntas sobre a qualidade nutricional, valor atribuído, variedade da merenda escolar, adição de alimentos orgânicos, os alimentos vendidos na cantina e higienização dos utensílios onde são colocados os alimentos para seu preparo (vide APÊNDICE I e II).

A análise das informações obtidas nas entrevistas foi feita com a divisão dos entrevistados em quatro categorias:

- Grupo Operacional (composto por 3 merendeiras e uma supervisora);
- Grupo Estudantil (composto por 11 estudantes);
- Grupo Docente (composto por 2 pedagogas e 12 professores);
- Grupo Administrativo (composto por 6 técnicos administrativos, 1 secretário, 1 diretora, 1 diretor auxiliar e 1 agente de apoio).

Procedeu-se a tabulação das respostas às questões quantitativas, apresentando-se os resultados numericamente. Quanto às questões abertas, nas quais se anotou as respostas como os respondedores falavam, foi efetuada a análise dos conteúdos e classificadas as respostas quanto aos itens presentes e a seguir comentadas.

4 RESULTADOS

4. 1 CARACTERÍSTICAS DOS ENTREVISTADOS

Foram realizadas 39 entrevistas nas quatro categorias utilizadas sendo: 11 estudantes, 14 professores, 10 administradores e 4 operadores (3 merendeiras e 1 supervisora).

Dos 11 estudantes entrevistados 3 eram do período da manhã, 4 do período da tarde e 4 do período da noite, 7 eram rapazes e 4 moças.

Quanto à idade dos estudantes 5 deles tinham 17 anos, 4 deles tinham 16 anos, 1 com 15 anos e 1 com 14 anos.

Na categoria de professores foram 14 entrevistados, 4 deles na faixa etária entre 20 e 30 anos, 4 entre 31 e 40 anos e 6 ficaram na faixa dos 41 ou mais anos, sendo 7 homens e 7 mulheres.

Quanto ao tempo de atuação na função dentre o total de entrevistados nesta categoria obteve-se uma média 9,4 anos de atividade. O professor mais experiente tem 20 anos na função enquanto que o menos experiente 3 anos.

Em relação à categoria Administrativa, optou-se por incluir a diretora e vice diretor do colégio, apesar dos mesmos serem professores, pois geralmente o cargo diretivo está mais relacionado com fatores administrativos do colégio. Nesta categoria dos 10 entrevistados 3 estão na faixa etária dos 20 a 30 anos, 3 estão na dos 31 a 40 anos e 4 no grupo dos 41 ou mais anos, sendo 7 mulheres e 3 homens.

Quanto ao tempo na função, a média foi de 6,4 anos, tendo o mais experiente na função 18 anos e o menos experiente 2 anos.

Na categoria Operacional que contou com 3 merendeiras e 1 supervisora, em relação à faixa etária 3 delas tinham 41 anos ou mais e uma estava na faixa dos 20 a 30 anos.

O tempo médio na função foi de 11,5 anos, tendo a funcionária mais experiente 20 anos na função e a menos experiente 6 anos. O resumo das características descritas anteriormente encontra-se nas tabelas 1 e 2 a seguir:

Tabela 1. Distribuição das categorias por sexo, faixa etária e tempo na função.

Variável	Categoria	Professores	Administrativos	Operacionais	Total
Sexo					
Masculino		7	3	-	10
Feminino		7	7	4	18
Faixa etária					
20 a 30 anos		4	3	1	8
31 a 40 anos		4	3	-	7
41 anos e mais		6	4	3	13
Tempo na função					
Máximo		20	18	20	20
Médio		9,4	6,4	11,5	8,6
Mínimo		3	2	6	2
TOTAL		14	10	4	28

Tabela 2. Distribuição dos estudantes entrevistados por sexo e idade

Variável \ Categoria	Estudantes
Sexo	
Masculino	7
Feminino	4
Idade	
14 anos	1
15 anos	1
16 anos	4
17 anos	5
TOTAL	11

4.2. QUESTÕES SOBRE A MERENDA ESCOLAR

Em relação ao número de vezes por semana que consomem a merenda, dos 11 estudantes 1 respondeu que comia a merenda apenas uma vez por semana , 3 duas vezes, 2 três vezes, 1 quatro vezes e 4 responderam que nunca comiam, desses 4, 2 preferiam fazer 3 refeições por dia. Dentre os 11 estudantes entrevistados ainda há uma rejeição grande pela merenda escolar servida nesta escola pública de Colombo. Essa rejeição foi relatada por alguns desses estudantes:

“Não como a merenda porque eu não sinto fome, eu almoço antes de sair de casa, como frutas durante a vinda”. Diz R.S., masculino, 16 anos.

“Não como a merenda porque eu não gosto, uma vez eu vi na merenda do meu amigo uma barata”. Diz D.M.M., masculino, 17 anos.

“Não como mais, por não sentir vontade, mas não que eu não goste, há anos atrás eu comia”. Diz T.S.S., feminino, 16 anos.

“É muito difícil, por duas vezes, no geral como uma vez por semana”. Diz B.R.B., feminino, 14 anos.

“Nunca gostei de lanche no colégio”. Diz J.M.S.L., feminino, 17 anos.

Quando o assunto é sobre a merenda escolar os estudantes pressionados pelo “modismo” e preconceito não tem nenhum medo em dizer que não comem ou que muito raramente comem, pois são influenciados pelo o que é passado na mídia ou pelo o que seus pais ouvem dizer e carregam o desejo de ir logo dizendo de forma negativa que não precisam comer a merenda, pois não passam fome, acham que a merenda deve alimentar estudantes que são “carentes” de uma alimentação mais balanceada, ou seja, mais rica em nutrientes necessários para sua sustentação diária e por causa desta situação devem sim comer o alimento que é servido pelas merendeiras.

Através desses relatos podemos discutir o preconceito que ainda afeta muitos desta geração, onde a “não vontade” de comer esta presente em seus discursos, de forma desmascarada, pois muitos não comem pelo fato de acharem que vão rir, excluí-lo do grupo e até mesmo sofrer bullying, por ser tachado de o” mais gordinho da turma”, ou por ser chamado de pobre diante de outros colegas que não comem e não porque a merenda é pobre em nutrientes, ou ruim pelo mal cheiro, é claro que estas colocações também são relevantes na rejeição desses estudantes

Outro fator que esta impedindo muitos estudantes de comerem a merenda servida desta escola é o fato da má preparação dos alimentos (falta de temperos mais

elaborados), o tempo que eles tem para comer, falta de espaço e estrutura (banquetas e mesas insuficientes), são fatores que acarretam falta de interesse pelos estudantes.

Os estudantes também relataram sobre quantas refeições faziam por dia, incluindo as refeições feitas em casa: 2 fazem mais de cinco vezes por dia, 5 fazem cinco vezes por dia e 4 fazem de 4 a 3 refeições por dia.

O que podemos discutir sob essa questão é que os estudantes em geral se alimentam bem, dependendo o que comem nas refeições que fazem principalmente fora da escola, pois é na adolescência que começam a aparecer o surgimento dos maus hábitos alimentares, conforme passam por profundas transformações corporais, os adolescentes desenvolvem apetite voraz. É bom cuidar para que fiquem saciados não com lanches cheios de calorias sem valor nutritivo, mas com alimentos repletos de nutrientes.

Para melhorar a alimentação dos estudantes na fase da adolescência o ideal é evitar durante a semana, os pratos prontos, como salgadinhos e doces, e investir em uma refeição completa, composta de carboidrato – arroz ou massa –, legumes, verduras e um tipo de carne. O tradicional ‘arroz, feijão, bife e salada’ é ótimo nesse período. E quanto mais colorido for o prato melhor.

Os nutrientes são necessários não só para o adolescente ter disposição, mas para o seu desenvolvimento mental e intelectual adequado.

Quanto à opinião sobre a merenda, os estudantes classificaram-na da seguinte forma: 6 alunos acharam a merenda boa e 1 muito boa, enquanto 3 acharam regular, apenas 1 não soube opinar.

Os estudantes que nunca comeram a merenda obtiveram as seguintes opiniões sobre o que achavam da merenda escolar:

“É boa, porque fico saudável e o rendimento escolar sobe”. Diz R.S., masculino, 16 anos.

“Não acho muito boa”. Diz V.T.D., masculino, 16 anos.

“É complicado de falar porque eu não como, por isso prefiro não comentar”. Diz D.M.M., masculino, 17 anos.

“Não são todos os dias que servem a merenda, agora que voltei das férias estão servindo”. Diz J.M.S.L., feminino, 17 anos.

Aqueles estudantes que comem a merenda de 1 a 4 vezes por semana obtiveram as seguintes respostas sobre o que achavam da merenda:

“É muito boa, porque tem pessoas que não tem comida o suficiente em casa e podem se alimentar da merenda que a escola oferece”. Diz T.S.S., feminino, 16 anos.

“Eu gosto quando tem arroz, feijão, carne e salada, porque sustenta e não passo fome, muito melhor que pão”. Diz N.L.C., feminino, 16 anos.

“Não é muito bom o suficiente, porque eu vejo que os alimentos não são bem feitos, como aqueles que eu preparo em casa”. Diz B.R.B., feminino, 14 anos.

“Alimentos que são mais gostosos deveriam repetir mais vezes na semana, (sucrilhos, por exemplo)”. Diz E.R.S.T., masculino, 17 anos.

“No começo do ano não estava muito bom, quase no final do semestre melhorou porque ficou mais variado, passaram a servir alimentos diferentes”. Diz E.S.N., masculino, 17 anos.

“Não é ruim, porque um dia tem bolacha, ou sucrilhos, outro dia tem achocolatado e essa merenda não é repetitiva”. Diz D.R.T., masculino, 17 anos.

“De 2009 para cá melhorou, pelo fato de que aumentou o número de colegas que passaram a comer a merenda”. Diz W.T.S., masculino, 15 anos.

Pelo fato de que dos 11 estudantes, 6 classificaram a merenda como boa, trouxe uma esperança nesta pesquisa, pois mais da metade desses estudantes acreditam que a alimentação escolar está se encaminhando para a melhoria, não significa que nesta escola tenha chegado a excelência, essa realidade está muito longe de acontecer; porque o processo de alimentação nas escolas públicas precisa avançar, desde o processo de administração dos itens que compõem a merenda, o planejamento, a distribuição e principalmente o treinamento das merendeiras por nutricionistas e chefes de cozinha qualificados.

Tem que haver maior interesse por parte dos órgãos públicos como o Programa Estadual e Federal de Alimentação Escolar no sentido de planejarem a melhora na escolha de alimentos mais saborosos, capacitar as merendeiras, ter a presença de nutricionistas em todas as escolas e capacitar a administração das mesmas no aspecto de gerir com mais competência o manejo, o preparo e a distribuição dos alimentos para os estudantes.

Quanto à preferência pelo tipo de merenda servida houve 5 respostas que preferiram gostar de cachorro quente e sucrilhos, apenas 2 optaram por sopa e macarronada com molho, 1 arroz e feijão, 1 de salada de frutas, 1 de bolo, 3 de bolacha, 1 gosta de algodão doce, 4 dos onze entrevistados por não comerem a merenda não responderam.

Segundo a opinião dos alunos em relação aos alimentos que mais gostam, através de suas escolhas, demonstram ter hábitos alimentares inadequados ao preferirem cachorro-quente; o arroz e feijão que são alimentos básicos para uma alimentação equilibrada não estão entre os alimentos mais atrativos pelos estudantes, assim como a salada de frutas que é um alimento imprescindível da pirâmide alimentar por conter fibras, sais minerais e vitaminas.

Quanto aos alimentos que os alunos menos gostam, 4 preferiram a sopa, 2 referências à mingau, 2 à bolacha, 2 à risoto e 2 à chá e 1 referência apenas à pão, feijoada, pipoca, polenta com carne, e suco.

Os alimentos mais saudáveis estão entre os que os alunos rejeitam: sopas e minguais são muito saudáveis, pois possuem altas taxas de nutrientes, a escola não serve biscoito integral, então o fato dos estudantes rejeitarem bolachas é positivo; mesmo se o biscoito for salgado (por possuir altas taxas de calorias), suco também se não for natural não será saudável, mas a polenta com carne e o risoto citados como alimentos que os alunos menos gostam são alimentos que possuem carboidratos e proteínas, portanto são saudáveis principalmente se o risoto for de frango, onde os índices de proteínas são ainda mais elevados do que as almôndegas enlatadas.

4.3. OUTROS

Sobre o consumo de alimentos na cantina da escola: 9 estudantes têm o hábito de comprar e 2 estudantes preferiram não comprar.

Com os resultados da quantidade de estudantes que optaram por comprar lanches na cantina (9 dos 11 estudantes), contudo, se explica a remota possibilidade desses alimentos contribuírem para a competição com as alimentos servidos gratuitamente pelas merendeiras, por uma série de questões, como exemplo, o “status”, ou seja, o poder de ter o dinheiro para comprar, o desejo e o poder de comprar um alimento que é conhecido de propagandas de televisão, os alunos acham esses alimentos mais atrativos, por serem famosos, por serem mais saborosos, o fato de comerem algo diferente do habitual. Quanto ao costume de trazer comida/lanche para a escola: 1 respondeu que traz alimentos para a escola, 1 diz que as vezes traz e 9 disseram que não costumam trazer alimento de casa. A maioria dos estudantes não

traz alimentos para a escola, devido a não sentirem fome durante o intervalo, ou pela maioria comprar algo na cantina para enganar a fome, entretanto, o lanchinho que comprem na cantina como uma esfirra, salgadinho assado, suco concentrado, ou balas ou chicletes, esta longe de ser o suficiente para obterem numa alimentação diária adequada, rica em proteínas, sais minerais, carboidratos e vitaminas e fibras. Portanto o que precisa alimentar esses jovens é a merenda reforçada, bem preparada, e variada de alimentos saudáveis e que sustentem esses alunos, pois uma boa alimentação ajuda na aprendizagem, o que se torna produtivo também para os professores que irão trabalhar com mais alegria, pois estarão vendo o desempenho fortalecido dos alunos, resultado de uma refeição bem elaborada que foi servida no intervalo de 15 minutos. Quanto ao local específico para o consumo de alimentos na escola: a maioria dos estudantes (9 dos 11) concordou. Em relação à possibilidade de ter alimentos orgânicos no preparo da merenda: a maioria respondeu que sim, é possível usar alimentos orgânicos e 8 estudantes disseram que consome em casa este tipo de alimento. É fora de dúvida que a escola em que foi feita a pesquisa precisa apoiar a utilização de produtos orgânicos, na alimentação dos estudantes, pois além de ajudar na saúde destes, também estará fazendo bem ao meio ambiente, pois com a diminuição de agrotóxicos que são colocados nos alimentos convencionais, diminuirá consideravelmente também problemas com a flora e fauna das cidades do campo e das grandes metrópoles.

Assim, diante desta questão não se pode deixar de lembrar-se da consciência ambiental que todos os envolvidos do colégio devem ter inclusive a comunidade que vive próximo da escola que também poderá auxiliar cada vez mais na utilização de alimentos orgânicos em seus lares, podendo contribuir com atividades socioambientais

também de mobilização dentro da escola, o que poderá contribuir significativamente para o andamento da construção da Horta Orgânica na própria escola.

Tais observações levaram as seguintes respostas de alguns estudantes a respeito de possuir na preparação da merenda alimentos orgânicos:

“Sim, porque é uma boa alimentação, ajuda no preparo do corpo, traz inspiração”. Diz R.S., masculino, 16 anos.

“Sim, porque é mais saudável, faz bem para a saúde”. Diz V.T.D., masculino, 16 anos.

“Acho, porque seria melhor para todos os alunos, todos iriam gostar, e principalmente a aceitação aumentaria”. Diz N.L.C., feminino, 16 anos.

“Sim, porque é necessário ter uma comida que não seja industrializada, mas sim natural”. Diz E.R.S.T., masculino, 17 anos.

“Sim, porque o alimento vai vir de forma natural, sem substâncias que prejudiquem a saúde”. Diz E.S.N., masculino, 17 anos.

“Tem que ter, porque alimento livre de produto agrotóxico seria mais saudável”. Diz D.R.T., masculino, 17 anos.

“Por um lado eu concordo, por outro lado não, acho que seria dinheiro jogado fora, porque a maioria não come a merenda”. J.M.S.L., feminino, 17 anos.

Quanto à presença de alimentos orgânicos em casa, a maioria dos alunos disse que consome em casa esse tipo de alimento, porém observou-se que alguns confundem o tempero como a salsinha, cebolinha, que não deixam de ser alimentos orgânicos, porém a pesquisa sob essa questão se referia a alimentos como legumes, verduras, até carne branca ou vermelha, frutas, e a maioria respondeu que comem em suas refeições alface, frutas, verduras, carnes de origem orgânica.

Os alimentos orgânicos são bem mais caros que os convencionais; causa-nos admiração quando esses alunos referem-se, em sua maioria, alimentarem-se desse tipo de alimento já que a maioria desses estudantes são de classe baixa, ou seja, com poder aquisitivo pequeno, talvez em suas próprias residências possuam uma pequena horta de hortaliças.

4.4. QUESTÕES FEITAS ÀS OUTRAS CATEGORIAS (PROFESSORES, ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS)

Estes responderam sobre a qualidade nutricional ser adequada/saudável: 5 ótima, 14 boa, 8 regular e 1 profissional disse que é ruim.

Assim sendo os professores fizeram os seguintes comentários sobre a avaliação da merenda oferecida pelo colégio:

“Ruim. Não mandam merenda de melhor qualidade, pois não há muita variedade de alimentos”. Diz E.M., masculino, 47 anos.

“Nem sempre ela tem boa qualidade e nem sempre ela supre as necessidades nutricionais que os alunos precisam”. Diz E.R.B., feminino, 41 anos.

“A alimentação é boa, compramos complementos só de primeira qualidade”. Diz Z.S.D., feminino, 50 anos.

“É uma alimentação boa, mas não fantástica, talvez pudesse ser um pouquinho mais balanceada”. Diz M.A.F., masculino, 29 anos.

“Eu penso que poderia ser mais bem preparada e mais bem distribuída em relação aos nutrientes”. Diz J.B., 34 anos, masculino.

“A alimentação é boa, porque eles oferecem refeições de arroz, feijão, carne, derivados da soja. A escola oferece uma alimentação capaz de nutrir o aluno durante o período deste na escola”. Diz V.M.N., masculino, 48 anos.

“A alimentação é média em relação à avaliação, pois o alimento é insosso, ou seja, sem graça, devido ao sabor, não há tempero, eu mesma quando faço uma comida sem tempero já sinto a diferença”. Diz J.N.M., feminino, 25 anos.

“Regular, porque eu acho que deveria ter mais verdura, frutas e legumes no cardápio escolar, no qual se percebe que a alimentação é à base de bolachas, macarronada, sopa. Portanto essa base de alimento não é saudável”. Diz S.R.A., feminino, 33 anos.

“Considero a alimentação oferecida pela escola mediana, pois muitas vezes não atende a necessidade diária de calorias que uma pessoa necessita, visto que muitos alunos têm a merenda como a principal refeição do dia”. Diz V.T.S., masculino, 24 anos.

“Na época em que eu era aluna desse colégio a alimentação era rica com proteínas adequada”. Diz A.D.O., feminino, 26 anos.

O setor administrativo também corroborou dando sua opinião avaliativa da merenda da escola:

“A contento, falta envolvimento da equipe, não das merendeiras, mas de todo o setor administrativo. Dificuldade para a compra dos alimentos complementares. Recebo uma verba chamada: Escola Cidadã que é usada para comprar o complemento alimentar. Apesar de a comida ser boa, ainda falta o envolvimento da equipe. Em relação à qualidade da merenda, esta vem com carne moída com cheiro forte. Falta à merenda, principalmente as carnes enlatadas, mais sabor e um cheiro agradável”. Diz D.K.N.C., feminino, 29 anos.

“É uma alimentação de ótima qualidade e muito bem preparada por nossas merendeiras. Uma merenda bastante variada, apesar de a enlatada ser a grande

maioria, há um complemento de alimentos in natura”. Diz C.F.S., masculino, 43 anos.

“O Estado cumpre com seu papel de enviar os alimentos de boa qualidade, porém as merendeiras não preparam de forma que agrade os alunos”. Diz C.A.W., masculino, 25 anos.

“Apesar da compra de complementos para fortalecer a merenda ser incrementada ainda assim é muito pobre. Nos anos 90 a merenda era melhor, pois era mais rica por ter mais variedades. Hoje são mais enlatados, apesar do complemento ser feito com verduras e legumes, ainda faltam alimentos como biscoitos e sobremesas mais saborosos”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“Acho que a refeição é boa, porém muito “pobre”, poderia ser feito mais coisas, comidas diferentes para os alunos gostarem mais”. Diz D.C.P.U., feminino, 24 anos.

“Apesar de estar a pouco tempo trabalhando nesta escola a experiência eu trago de outras escolas é a seguinte: Quando a merenda é bem elaborada, ou seja, bem preparada os alunos comem com gosto”. Diz I.R.D., feminino, 43 anos.

“Opinião sincera: não é boa alimentação, falta criatividade e melhorias na qualidade dos alimentos”. Diz C.L.R., feminino, 38 anos.

O setor operacional contribuiu também e avaliou a merenda da escola:

“Acho que a qualidade é regular, porque têm alimentos muito gordurosos, em especial as carnes enlatadas”. Diz L.T.T.S., feminino, 48 anos.

“Intermediária, não dou nota 100, minha nota é 60. Porque há falta de empenho por parte das merendeiras, segundo a entrevistada não há falta de material, porém há necessidade de um preparo mais variado do que é servido para os alunos, precisamos de mais empenho por parte das merendeiras na

elaboração do cardápio, precisamos juntamente com elas diversificar o cardápio”. Diz G.M.P., feminino, 27 anos.

“É boa, nutritiva, inclusive tem um alimento que tem um sabor de peixe que em minha opinião é delicioso”. Diz M.I.R., feminino, 41 anos.

“Varia: a qualidade é variada, tem alimentos que os alunos rejeitam (Bebida de aveia) pelo mal cheiro, por exemplo, um odor de vomito, outro caso é o arroz integral que veio com alteração na qualidade, tanto que foi pedido (SEED) a suspensão de seu uso”. Diz R.F.R.S., feminino, 46 anos.

Quanto ao tipo dos alimentos se (industrializados ou in natura/frescos): 27 responderam que são servidos alimentos industrializados de forma parcial, e 1 respondeu que são totalmente servidos alimentos industrializados, dos alimentos frescos 1 profissional respondeu que todos os alimentos são servidos in natura, 25 responderam que são servidos de forma parcial os alimentos in natura, e 2 disseram que não são servidos alimentos in natura. Essas questões de Maiorias/ Parcial/ Industrializados e Parcialmente/ In Natura houve falha por parte da pesquisadora, pois a estas questões não se obteve respostas redundantes, ou seja, aos entrevistados não ficou suficientemente esclarecida.

Através dos pontos de vista de cada setor avaliado pela pesquisadora, há opiniões bem contrárias em relação ao negativismo que a maioria dos entrevistados obteve em relação à avaliação que faziam da merenda servida na escola, porém quando se tratou da qualidade nutricional que esta atribui, viu-se que 5 disseram que a merenda é ótima, 14 disseram que é boa, 8 regular e 1 achou ruim. A maioria concluiu que a alimentação não é satisfatória em termos nutricionais e nem em termos de qualidade, como mostra o comentário de: V.T.S., masculino, 24 anos, **“Toda vez que eu comia arroz doce, na época em que eu estudava aqui, sempre tinha uma**

mosca”. Segundo a I. R. D., feminino, 43 anos, **“Os alimentos recebidos pela escola, vem dentro do prazo de validade, mas quando se abrem (principalmente bolachas, percebe-se que estão amolecidas, no caso das carnes são enlatadas, o que causa alteração do sabor).**

Quanto à utilização de alimentos de produção orgânica dos 28, 25 foram a favor de utilizar na merenda. Dos três que optaram por não utilizar esses alimentos na alimentação dos estudantes, fizeram as seguintes colocações:

“Não vejo necessidade, pois o custo é muito alto, na minha visão teria que ter uma alimentação de melhor qualidade não necessariamente à base de orgânicos”. Diz G.C.L., masculino, 44 anos. **“Não. Devido ao alto custo financeiro que pagamos por esses alimentos, porém a escola poderia desenvolver um projeto da horta orgânica para incentivar nossos educandos ao uso de alimentos orgânicos”.** Diz C. F.S., masculino, 43 anos.” **Não, por serem caros, pela presente entrevista poderemos acrescentar alimentos orgânicos, pois há no município vendas de produtos mais em conta.** Diz D. K. N. C., feminino, 39 anos.

Quanto à escolha do cardápio, orientações e normas, houve as seguintes colocações:

“A escolha do cardápio é feita pela equipe (técnica administrativa e merendeira) e a Sude (Superintendência de Desenvolvimento Educacional), em relação às orientações e normas que as merendeiras devem seguir estão num documento chamado Instruções normativas que o colégio tem a disposição das mesmas”. Diz D.K.N. C., feminino, 39 anos.

“A SEED (Secretária de Educação do Estado do Paraná) manda um roteiro e a escola escolhe (Diretores, supervisores e merendeiras) o cardápio. Existem

as orientações, porém não há critérios de normas específicas”. Diz C.A.W., masculino, 25 anos.

“A Direção faz a escolha da pauta e o cardápio será feito de acordo com os alimentos que são enviados pelo governo (que vem para o estoque). As nutricionistas montam o cardápio geral para enviar os alimentos, só então a escola monta o cardápio semanal, através do que venho de merenda”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“As merendeiras de acordo com as orientações recebidas do núcleo de educação”. Diz J. R., feminino, 40 anos.

“As merendeiras elaboram o cardápio sempre orientado por uma nutricionista que vem ocasionalmente para fiscalizar se está tudo certo”. Diz S. M. P., feminino, 47 anos.

Quanto à variedade de alimentos servidos dos 28 entrevistados, 12 disseram que a variedade esta adequada, mas 16 não se adequam com o que é servido:

“Sim, mas poderia haver uma maior diversidade de alimentos frescos, pois há muitos alimentos enlatados”. Diz C. F. S., masculino, 43 anos.

“Parcialmente, pois nutricionalmente é, porém os alunos nem sempre aprovam e consomem”. Diz D.K.N.C., feminino, 39 anos.

“Não, pois toda a remessa vem sempre do mesmo tipo, como por exemplo, carne enlatada. As vinas da merenda são ruins, contudo são saudáveis, o cheiro é forte, mas tem nutrientes. Essas informações são vindas das próprias nutricionistas da SEED, porém desconfio que os enlatados possuam sim conservantes, pois esses alimentos tem data de validade longas. Outro fator importante é a forma como há burocracia em relação à troca de algum enlatado

que já vem amassado, ou com data de validade duvidosa entre outros”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“Não, pois na maioria das vezes é bolacha e chá, principalmente à noite”. Diz W.J.S., masculino, 41 anos.

“Não, é muito repetitiva, porque sempre há bolacha com chá, macarrão e achocolatados”. Diz I.R.D., feminino, 43 anos.

“Não, porque a escola não oferece nem o mínimo dos nutrientes necessários para a vida cotidiana dos alunos”. Diz J.B., masculino 34 anos.

“Não, pois há muitos alimentos repetitivos como a sopa, macarronada, bolacha, chá. A minha sugestão seria preparar um cardápio onde dois dias seriam frutas, dois dias arroz com feijão e algum carboidrato, proteínas, um dia poderia servir iogurte com gelatina”. Diz S.R.A., feminino, 33 anos.

“Não, justamente pelos valores nutricionais que as crianças precisam além da questão da escola que a meu ver não tem estrutura física e nem operacional que está relacionada à equipe de funcionários”. Diz G.C.L., masculino, 44 anos.

“Dentro dos recursos mandados é adequado, em relação ao que o governo manda, porém a escola não pode fazer milagres: servir um banquete, pois infelizmente lidamos com um número grande de alunos”. Diz V.T.S., masculino, 24 anos.

“Não, porque possuem muito mais alimentos industrializados que alimentos in natura, ou seja, não tem um mix de valores nutricionais que o corpo humano necessita”. Diz J.T.L., feminino, 33 anos.

“Não, por falta de melhor preparação do cardápio, pois este tem que ser exposto para os alunos e feito semanalmente, o que não ocorre havendo uma

falha no preparo do mesmo, consequência disso vem também uma falha generalizada no próprio sistema escolar”. Diz J.M.P., feminino, 27 anos

“Sim, porque todos os dias têm alimentos variados como sopa, chá, pudim, risoto entre outros”. Diz R.F.R.S., feminino, 46 anos.

É possível notar que dos 12 entrevistados que disseram que a variedade de alimentos servidos é adequada não disse com total certeza, pois sempre colocam dúvidas em suas respostas. Isso se deve pelo fato da maioria desconhecer da aceitação da merenda servida para os alunos, alguns professores também comem a merenda por sentirem fome, no intervalo, mas eles mesmos reclamam da qualidade e variedade desses alimentos.

Quanto ao horário e ao tempo disponíveis para a merenda por turno, dos 28 responderam no turno da manhã, 20 responderam adequado, 6 não adequado e 2 não opinaram, do turno da tarde, 23 estão de acordo e 5 não estão de acordo, já no turno da noite 8 se adequam, 15 não se adequam e 5 não opinaram. Ao debaterem sobre sugestões de mudança, observaram-se as seguintes respostas:

“O horário e tempo pelo qual são servidas as merendas estão adequados no período diurno, contudo no período noturno encontramos dificuldades em servir a merenda, pois o recreio não pode existir por motivo de segurança/insegurança”. Diz D.K.N.C, feminino, 39 anos.

“Sim, no turno da noite a merenda deveria ser servida no período da entrada dos alunos”. Diz C.A.W., masculino, 25 anos.

“Sim, deveria servir pela manhã logo na entrada dos alunos, pois a grande maioria vem para a escola sem o café da manhã. Em relação ao horário noturno foram feitas várias mudanças que não surtiram efeito algum”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“Em relação aos turnos da manhã e tarde ok, mas para o noturno: o intervalo é obrigatório para todos os turnos, porém no período da noite, não ocorre o intervalo, pelo fato de que alguns alunos estavam fazendo o uso de entorpecentes nas dependências da escola. Se não pode ter recreio, que a merenda então seja servida durante um período em sala de aula, já que o setor disponibiliza de merenda para todos os alunos de ensino fundamental”. Diz G.M.P., feminino, 27 anos

“O horário do lanche à noite deveria ser mais cedo, entre as 20h00min e às 20h30min horas, pois as turmas descem separadamente num horário mais tarde, após as 20h30min, o que dificulta e demora muito”. Diz M.I.R., feminino, 41 anos.

Após a análise desta questão concluímos que: o tempo e a hora para lanchar influenciam bastante os estudantes, deixando-os desinteressados pelo o que é servido e muitas vezes até os utensílios ao qual é servido o alimento os deixam desencorajados e enjoados, apesar de 22 afirmarem que os utensílios ao qual é colocado o alimento esta adequado e somente 6 afirmarem o contrário. Os estudantes reclamaram dos alimentos serem servidos em canecas de alumínio, pois quando a alimentos é muito quente, dizem que às vezes até chegam a queimar suas mãos, porém se servirem em copos descartáveis sofreriam com o mesmo problema, que solução tomar então? Alguns profissionais que disseram ter irregularidades nos utensílios disseram o seguinte:

“Por falta de limpeza e não da qualidade, tudo que é utilizado de utensílio para fazer e servir a merenda deve ser lavado com água quente, mas nesta escola não é feito o uso de água quente”. Diz G.M.P., feminino, 27 anos.

“Nem todos os utensílios são inadequados, porém no caso da caneca de alumínio é higiênica, mas quando é servido algum alimento quente queima a mão”. Diz S.M.P., feminino, 47 anos.

“Porque às vezes as merendeiras servem carne com arroz e não tem faca e nem garfo para os alunos se servirem”. Diz, E.R.B., feminino, 41 anos.

“Em relação à antigamente, em que os utensílios eram de plástico (havia resíduos de alimentos neles), os atuais são mais higiênicos”. Diz V.T.S., masculino, 24 anos.

Quanto à aceitação da merenda pelos estudantes, 4 optaram por grande, 13 por mediana e 10 por pequena, apenas um não soube opinar, além de opinarem o porque, de acordo com a declaração abordaram o seguinte:

“Porque o sabor poderia ser mais agradável, principalmente a das carnes”. Diz D.K.N.C, feminino, 39 anos.

Alguns alunos fazem o uso da cantina comercial, pelo fato de possuírem um poder aquisitivo maior e outros por opção própria, pois já veem alimentados de casa. Outro fator é devido ao tipo de alimento servido no dia. Por exemplo: um chá com bolacha é atrativo? Diz C.F.S., masculino, 43 anos.

“O Estado faz a sua parte, mandando o necessário, a escola também faz a sua parte comprando os complementos para enriquecer a merenda, mas na hora do preparo deixam muito a desejar o que causa uma baixa aceitabilidade pelos alunos”. Diz C.A.W., masculino, 25 anos.

“Os alunos preferem alimentos doces e a escola oferece 80% de alimentos salgados contra 20% de alimentos doces. Outra situação é a questão do preparo, a falta de cursos, de iniciativas de mudanças na preparação da merenda faz toda a diferença para a aceitação do aluno. Gostaria que houvesse um rodízio de

profissionais para fazerem a merenda, pois para cozinhar tem que gostar”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“Uns tem vergonha de pegar a merenda e também não é tão saborosa”. Diz D.C.P.U., feminino, 24 anos.

“Porque há certo preconceito devido à vergonha por parte de alguns alunos o que acaba influenciando outros. Por se achar numa classe mais elevada alguns têm receio de comer a merenda. E outros devido a um caso que teve de acharem um bicho no prato acabaram influenciando os demais. As merendeiras alegaram que já havia uma barata dentro do enlatado”. Diz W.J.S., masculino, 41 anos.

“Tanto no preparo quanto na variedade do que é servido, a maioria dos alunos não gosta e quando pegam acabam desperdiçando e jogam fora, o que causa a impressão de eu gostaram”. Diz I. R.D., feminino, 43 anos

“Porque não tem variedades, só tem bolacha, sopa com macarrão, comidas enlatadas e pelo fato de ser pouco atrativo”. Diz S.R.A., feminino, 33 anos

“Não sei se é por vergonha, ou falta de variedade, ou até mesmo por preconceito”. Diz S.M.P., feminino, 47 anos.

“Os alunos comem bem e até repetem, não há sobra, ou seja, o que é feito é tudo consumido, isso pelo horário da manhã”. Diz L.T.T.S, feminino, 48 anos.

“Os alunos da manhã e da tarde, se alimentam bem da merenda escolar”. Alguns veem, chegam, olham e quando é bolacha ou chá, eles rejeitam principalmente os do noturno que são chatos, nunca estão contentes. Diz M.I.R., feminino, 41 anos.

“Desde que façamos os procedimentos adequados como, por exemplo: preparar os cardápios variados e usar bastante criatividade, a fim de atrair o aluno e influenciá-lo a aceitar a merenda”. Diz R.F.R.S., feminino, 46 anos.

“Porque nem sempre o que é servido é agradável ao paladar”. Diz E.R.B., feminino, 41 anos.

“Porque não são alimentos que os escolares estão acostumados a comer, como por exemplo, arroz e feijão, apesar desses fazerem parte da merenda escolar, são raramente servidos, outros como salgadinhos de pacote e pão que não tem na merenda”. Diz Z.S.D., feminino, 50 anos.

“Eu penso que seja por causa da qualidade no preparo dessa merenda”. Diz J.B., masculino, 34 anos.

“Porque muitos alunos têm preconceito, outros simplesmente não gostam”. Diz G.C.L., masculino, 44 anos.

“Por causa da vergonha do próprio aluno em comer na escola, não pelo fato da alimentação, pois a mesma é saudável. Não me venha dizer que é ruim, porque não é”. Diz A.D.O., feminino, 26 anos.

“Porque realmente só os que sentem fome comem a merenda, pois é na maioria dos casos a única fonte que eles têm para se alimentar, porém aqueles que já têm uma condição um pouquinho melhor não comem”. Diz J. T.L., feminino, 33 anos.

Através do roteiro de entrevistas realizados com as três categorias (Professores, Administrativos e Operacionais) a última pergunta e a mais importante que diz respeito à escolha dos alunos entre a merenda ou alimentos da cantina foram dadas pelas seguintes respostas:

“Às vezes, por falta de dinheiro. Os alunos têm vergonha de comer em pratos. Porém à noite quando os alunos saem em pequenos grupos, surte efeito, pois os escolares comem bem e não há nem sobras!”. Diz D.K.N.C, feminino, 39 anos.

“Nem todos. Porque os alunos que compram alimento da cantina têm poder aquisitivo melhor. Devido à cultura embutida nos alunos, propagandas de sanduiches vendidos em Mc'Donalds tornam mais atrativos para os alunos”. Diz C.F.S., masculino, 43 anos.

“Alguns sim, pelo fato de a comunidade não ter um poder aquisitivo bom, mas mesmo assim a maioria não usufrui da merenda”. Diz C.A.W., masculino, 25 anos.

“Sim, porque os que podem comprar compram, pois o alimento da cantina chama mais a atenção, é mais “saborosa”, você trocaria uma esfirra assada por uma sopinha? O costume vem de casa também, eles preferem comer um cachorro quente a comer um arroz com feijão e carne. A participação dos pais também influenciará na decisão dos filhos na hora de escolher entre a merenda escolar ou um salgadinho na cantina, até porque dá aonde que vem o dinheiro para comprar na cantina? Obviamente que os pais é que dão o dinheiro”. Diz E.K., feminino, 23 anos.

“Alguns sim, porque gostam mais dos lanches da cantina”. Diz D.C.P.U., feminino, 24 anos.

“Na grande maioria sim, o cheiro da esfirra, o fato de ver os colegas saboreando algo diferente e muitas vezes por enjoar da merenda optam por comprar o lanche da cantina”. Diz W.J.S., masculino, 41 anos.

“Sim, Pela merenda ter uma cor e tipo não atrativos, eles preferem mais os alimentos da cantina”. Diz C.R.L., feminino, 38 anos.

“Com certeza, porque é o novo, o diferente, o gostoso, ou seja, o que eles não têm todo o dia em casa”. Diz S.M.P., feminino, 47 anos.

“Sim, por acharem os alimentos da cantina mais saborosos”. Diz E. M., masculino, 47 anos.

Às vezes, pois alguns trazem de casa e outros compram. Diz E.R.B., feminini, 41 anos.

Não, eles só não comem porque não gostam do aspecto da comida, às vezes eles deixam de comer simplesmente. Diz Z.S.D., feminino, 50 anos.

Alguns, a grande maioria prefere ficar com fome a comer a comida da cantina. Os que têm um dinheirinho têm mais essa opção de comprar na cantina. Diz M.A.F., masculino, 29 anos.

Alguns, devido às condições econômicas, os que não têm essa condição acabam passando fome. Diz J.B., masculino, 34 anos.

Sim, porque são alimentos diferentes e mais adequados com o hábito alimentar atual (salgadinhos, refrigerantes e esfirras). Diz V.M.N., masculino, 48 anos.

Se eles rejeitam não sei, mas quando tem dinheiro no bolso compram na cantina, tendo um acesso maior aos nutrientes necessários no dia. Diz R.R, masculino, 34 anos.

Alguns sim, os que têm condições financeiras compram o alimento vendido na cantina, para os outros a merenda servida não é atraente, ou seja, eles não comem, mas também não tem dinheiro para comprar na cantina. Se têm

o alimento por que não caprichar no tempero, acrescentando um legume e verdura? J.N.M., feminino, 25 anos.

Sim, quem tem condições, mas a maioria não tem, aí fica com fome, mas não come a merenda. Diz S.R.A., feminino, 33 anos.

Sim, porque gostam de guloseimas, é natural deles comprarem um pastel, uma esfirra e isso vêm de uma cultura familiar, que passa de geração para geração, frisando que não são todos, mas aqueles com maior poder aquisitivo. Diz C.T.B., feminino, 54 anos.

Nem todos, muitos já vem alimentados de casa, nem sentem a necessidade de se alimentar no horário do intervalo, com exceção do pessoal da noite. Diz A.D.O., feminino, 26 anos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando o objeto do estudo, os objetivos, o referencial teórico e a pesquisa na realidade escolar, é possível tecer algumas considerações.

Por mais que a escola se esforce em tentar confiscar o lanche dos alunos, a criança, dificilmente, criará hábitos saudáveis sem a contribuição dos pais, ou seja, a escola não pode transferir para si um papel que não é só dela, mas ela pode contribuir para a formação de hábitos saudáveis. Se a criança vem de uma casa onde as pessoas comem sem restrição, ela não vai aceitar ser confiscada no intervalo de aula. É importante manter as discussões na escola e em casa sobre o que se deve comer, porém não pode proibir os alunos de comerem o que sentem vontade, já que os doces, refrigerantes, salgadinhos, frituras são alimentos que tem marketing forte, O “não” pode deixá-los ainda mais atrativos. As escolas podem utilizar várias estratégias: como lidar

melhor com alimentos poucos saudáveis, incentivando seus alunos nas aulas de Ciências Naturais e outras disciplinas a lerem os rótulos dos alimentos industrializados para verificar a quantidade de minerais, proteínas, açúcares, entre outros, que estão presentes nesses alimentos; podem também premiar os alunos que estão com o peso em dia, dando-lhes um passeio. Para que as merendeiras possam aumentar sua auto-estima, no sentido de preparar alimentos mais saborosos, cheirosos e saudáveis. Elas poderiam participar de mais cursos com profissionais qualificados na área nutricional, assim possibilitando a elas até qualificação melhor de modo a atender as expectativas dos escolares, funcionários e professores. Estes cursos deveriam ser oferecidos pela SEED (Secretária de Educação do Paraná).

Escola é o lugar de educar, todavia não está cumprindo seu papel de educadora, no que diz respeito à sua responsabilidade biológica, educacional e social, já que em relação à merenda servida, segundo os estudantes poderia ser mais nutritiva, boa, apetitosa e menos enjoativa. Se os estudantes podem comprar dentro da escola alimentos atrativos e pouco saudáveis, porém, conforme suas falas alimentos mais gostosos, contraditoriamente fica a pergunta: vale à pena gastar verbas com a merenda escolar?

É preciso reverter tal situação, introduzindo a educação alimentar em disciplinas do currículo, de modo a desenvolver uma cultura de alimentação saudável para as futuras gerações. A monografia deixa de apresentar resultados em relação à horta orgânica, porque não havia incentivo nem interesse e até por restrições de tempo.

Quanto ao fato de utilizar alimentos orgânicos nos cardápios de escolas públicas já esta sendo viável através de um projeto que será implantado pelo Governo Estadual no ano de 2013 em que: Todas as Escolas Públicas de Ensino Fundamental e Médio terão que ter a Horta Orgânica em algum espaço propício da escola.

6. REFERÊNCIAS

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar, **Revista Brasileira de Educação**, v. 14, n. 40, p. 103-115, jan./abr., 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. ***Escolas promotoras de saúde: experiências do Brasil***. Brasília: Ministério da Saúde/Organização Pan-Americana da Saúde; 2006.

BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação; 2004

BRASIL. Ministério da Saúde. ***Regulamentação da comercialização de alimentos em escolas no Brasil: experiências estaduais e municipais***. Brasília: Ministério da Saúde; 2007.

BRITO, Jussara et al, O trabalho das merendeiras e serventes das escolas públicas do Rio de Janeiro: um debate sobre saúde e gênero'. Em J. Brito **et all** (org.), **Saúde e trabalho na escola**. Rio de Janeiro, CESTEH/Ensp/Fiocruz, pp. 7-21. 1998.

CHAVES, Fátima Machado. O trabalho feminino e **doméstico** na escola pública carioca: serventes e merendeiras'. Em J. Brito **et all**, op. cit. PP. 55-61. 1998.

DAE. Diretoria de Administração Escolar. **Merenda Escolar – Programa Estadual de Alimentação Escolar**. Paraná: Superintendência de Desenvolvimento Educacional; Disponível em: <<http://www.diadia.pr.gov.br/dae/modules/conteudo>>. Acesso em: 09 ago. 2010.

ESCOLA recorre a “confisco” de lanche. *Gazeta do Povo*, Curitiba, 15 mar.2010. Vida e Cidadania, p. 8.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO - FNDE. Alimentação Escolar. **Portaria Interministerial n. 1.010**, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br>>. Acesso em: 10 mar. 2011.

GABRIEL, Cristine Garcia; SANTOS, Melina Valério dos; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; MILANEZ, Gladys Helena Gonçalves; HULSE, Sanlina Barreto. Cantinas escolares de Florianópolis: existência e produtos comercializados após a instituição da Lei de Regulamentação, **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 24, n. 1, p. 191-199, mar./abr., 2010.

LOVELOCK, James Ephraim. Anotações de aulas ministradas no curso de Especialização em Educação, Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná da Universidade Federal do Paraná (UFPR – PR), Disciplina Crise Socioambiental, 1º sem. 2009.

MARTINS, Rita de Cassia Bertolo; MEDEIROS, Maria Angélica Tavares de; RAGONHA, Glaucia Meleiro; OLBI, Jussara Helena; SEGATTI, Marisa Elaine Pais; OSELE, Milena Ribeiro. Aceitabilidade da Alimentação Escolar no Ensino Público Fundamental, **Rev. Saúde**. Piracicaba, v. 6, n. 13, 71-78, 2004.

MONLEVADE, João A. C. de ' Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica'. **Em Aberto – Merenda Escolar**, ano XV, n. 67, Brasília, MEC/ SEDIA/ Inep, PP. 124-8. 1995.

PASSOS E, Magalhães NP, Gonçalves NMEF, Moura VHV, Silva EB. Alimentação saudável nas escolas. **Rev Inf Legis** [Internet] 2006 [acesso 2010 out 10]; v. 43, n. 170, p. 323-28. Disponível em: <http://www.senado.gov.br/web/cegraf/ril/Pdf/pdf_170/R170-23.pdf>.

PARANÁ. Lei nº 14.855 de 19 de outubro de 2005. Dispõe sobre padrões técnicos de qualidade nutricional, a serem seguidos pelas lanchonetes e similares, instaladas nas escolas de ensino fundamental e médio, particulares e da rede pública. [acesso 2011 abr 8]. Disponível em: <<http://www.pr.gov.br/casacivil/legislacao.shtml>>.

PNAE. Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Por que investir na alimentação escolar.** Paraná: Prêmio Merenda; Disponível em: <<http://www.premiomerenda.org.br/site/index>>. Acesso em: 09 ago. 2010.

SÃO PAULO. Normas para funcionamento de cantinas escolares. Portaria Conjunta COGSP/CEI/ DSE, de 23 de março de 2005. [acesso 2010 Ago. 8]. Disponível em: <http://dersv.sites.uol.com.br/port_conj_CEI_cantina.htm>.

ZITKIOSKI, J.J. ***Horizontes da (Re) fundamentação da Educação Popular: um diálogo entre Freire e Habermas***. Frederico Westphalen: Editora Uri; 2000.

7. APÊNDICE

Apêndice 1 – Questionário referente às categorias (Professores, Administrativos e Operacionais).....	57
Apêndice – 2 Questionário referente a categoria Estudantes.....	58

APÊNDICE 1

ROTEIRO PARA A ENTREVISTA COM OS FUNCIONÁRIOS

Nome do entrevistado: _____

Função/Cargo: _____ Tempo em que atua nessa função: _____

Idade: _____

Sexo: _____

Seleção de perguntas:

1- Como você avalia a alimentação oferecida pela escola?

2 - Quanto a qualidade nutricional dos alimentos servidos, na sua opinião eles são adequados, ou seja, saudáveis?

☐ ótima

☐ boa

☐ regular

☐ ruim

3 - Os alimentos utilizados são:
Industrializados, ou seja, prontos

ST SP Ñ
☐ ☐ ☐

legenda: ST: Sim totalmente; SP: Sim parcialmente; Ñ: Não

in natura, ou seja, frescos

ST SP Ñ
☐ ☐ ☐

4 - Em sua opinião poderiam ser utilizados alimentos de produção orgânica? Justifique

5 - Quem faz a escolha do cardápio e existem orientações, normas que são utilizadas? Quais?

6 - Na sua opinião a variedade dos alimentos oferecida é adequada? Justifique.

7 - Com relação aos horário e ao tempo disponível para a merenda escolar por turno:

manhã ☐ adequada

☐ não adequada

tarde ☐ adequada

☐ não adequada

noite ☐ adequada

☐ não adequada

Tem alguma sugestão de mudança?

8 - Em sua opinião os utensílios utilizados para servir a merenda são adequados?

☐ Sim ☐ Não, Se não Por quê?

9 - Na sua opinião a aceitação da merenda pelos escolares é?

☐ Grande ☐ Mediana ☐ Pequena

Por quê?

10 - Os alunos que rejeitam a merenda optam por comprar alimentos da cantina? Porquê?

APÊNDICE 2

ENTREVISTA COM OS ESTUDANTES SOBRE A ALIMENTAÇÃO

Nome do entrevistado:

Profissão:

Idade:

Sexo:

Seleção de perguntas:

1- Quantas vezes por semana você costuma comer a merenda servida na escola?

- ☐ 1 vez por semana
☐ 2 vezes por semana
☐ 3 vezes por semana
☐ 4 vezes por semana
☐ Nunca, se nunca Por quê?

2 – Quantas refeições você faz por dia, incluindo as refeições em casa?

- ☐ Mais de 5
☐ 5
☐ 4
☐ 3
☐ Menos de 3

3 – Qual é a sua opinião sobre a merenda servida na escola?

4 – Como você classificaria a merenda de um modo geral?

- ☐ Muito bom
☐ Bom
☐ Regular
☐ Ruim
☐ Não sei

5 – Das comidas oferecidas na escola, quais você mais gosta? Cite três

- 1)
 2)
 3)

6 – Das comidas oferecidas na escola, quais você menos gosta? Cite três

- 1)
 2)
 3)

7 – Costuma comprar alimentos na cantina da escola?

☐ Sim ou ☐ Não

8 – Você costuma trazer comida/lanche para a escola?

9 – Você acha que deveria ter um local específico para o consumo de alimentos na escola?
 Por quê?

10 – Em sua opinião você acha que é possível ter alimentos orgânicos no preparo da merenda escolar?

11- Na sua casa consomem alimentos orgânicos?

12 – Qual sua opinião sobre os utensílios utilizados (garfo, colher, copo, caneca, prato) para comer a merenda?

